32e Année. — Tome LXIII N° 1641 Paris, 10 Décembre 1925

REVUE DE VITICULTURE

LE REGIME DES VINS EN ALSACE-LORRAINE

Divers vœux émis à la treizième assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, qui s'est tenue à Bordeaux les 4 et 5 juin dernier, ont soulevé dans nos départements recouvrés une certaine émotion. Il est regrettable que les représentants de la viticulture alsacienne et lorraine, retenus dans leur pays à cette époque de l'année par les travaux agricoles et notamment la fenaison, n'aient pu venir à ce congrès, pour y défendre leur point de vue ; leur présence aurait certainement permis d'éviter des malentendus.

I. — Sucrage. — Mouillage

Voici quel a été, sur cette question, le vœu de la Fédération :

« Considérant que le décret du 25 août 1921, rendant applicable, dans les trois départements recouvrés (Haut-Rhin, Bas-Rhin et Moselle), la législation française sur le régime des vins, a maintenu *provisoirement* en vigueur, mais *sans fixer de limite à ce provisoire*, les dispositions de la loi locale du 7 avril 1909 autorisant le sucrage-mouillage, en vue d'augmenter, dans certaines années, le degré alcoolique du vin et d'en atténuer l'acidité (l'addition d'eau peut atteindre un cinquième de la composition du produit, d'où une augmentation correspondante du volume du vin disponible pour la consommation) ;

« Considérant qu'il importe que soit au plus tôt fixée la date à laquelle la législation française, sans aucune restriction, sera appliquée aux départements recouvrés ;

« Demande que la législation française sur le régime du vin soit appliquée dans un délai de cinq ans, sans aucune restriction, sur tout le territoire français. »

En 1921, les viticulteurs alsaciens avaient été à peu près seuls, à l'exclusion des négociants en vins, à demander le maintien, dans la législation locale, du sucrage-mouillage. Ces derniers demandaient la suppression aussi rapidement que possible de cette pratique et l'assimilation du régime alsacien à la législation française sur le vin. Cependant M. J. Bürckard, de Mulhouse, président du Syndicat du Haut-Rhin du Commerce en gros des vins, admettait le maintien temporaire du sucrage-mouillage. Dans son esprit, cette période tran-

sitoire devait prendre fin à l'expiration des cinq années concédées par le Traité de Versailles pour l'importation des produits d'Alsace et de Lorraine en Allemagne en franchise de douane, c'est-à-dire jusqu'au 10 janvier 1925. Il estimait que, pendant ce temps, grâce à une modification judicieuse de l'encépagement et le retour aux cépages d'autrefois, les petits vins contenant une forte dose d'acidité feraient place peu à peu à des vins de qualité. Il avait aussi pensé, au point de vue économique, que viticulteurs et négociants, pendant cette période de cinq ans, abandonnant peu à peu leur clientèle d'outre-Rhin, chercheraient de plus en plus un débouché dans la France de l'intérieur, en y développant le goût des excellents vins alsaciens, qui seraient chaptalisés sans doute, mais non mouillés à l'occasion du sucrage.

Cette double évolution, viticole et économique, ne s'est probablement pas encore réalisée, puisque, à la suite d'une réunion en assemblée extraordinaire à la Bourse de Commerce de Strasbourg, le 4 septembre dernier, un vœu, tendant au maintien, dans son intégralité, du décret du 25 août 1921, a été émis, non seulement par M. A. Walter, de Gertwiller (Bas-Rhin), président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, mais aussi par M. P. Greiner, de Mittelwihr (Haut-Rhin), président du Syndicat des négociants en vins-viticulteurs du vignoble alsacien, par M. Georges Strohl, de Wangen (Bas-Rhin), président du Syndicat du Bas-Rhin du Commerce en gros des vins, enfin par M. Jules Bürckard lui-même.

Ces représentants de la totalité de la viticulture et du commerce des vins des départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin font valoir, en faveur de leur revendication, les motifs suivants :

« 1° Le maintien du sucrage, selon les dispositions de l'article 3 de la loi locale du 7 avril 1909, maintenues par l'article 2 du décret du 25 août 1921 sur le régime des vins dans les trois départements recouvrés, serait une question de vie ou de mort pour le vignoble alsacien.

« L'argument invoqué par les adversaires du régime actuel, que les petits vins d'Alsace peuvent être améliorés par coupage avec des vins généreux du Midi, serait à écarter pour les raisons suivantes : les vins d'Alsace traités de cette façon perdent leur caractère d'origine ; ils sont neutralisés et ne constituent plus un type de vin régional, tel que le demande la consommation locale ainsi que l'exportation.

« 2° Ce sucrage, dans le cadre de la loi précitée, constitue un usage local, loyal et constant ; s'il déroge au régime vinicole de l'intérieur, il y a lieu de remarquer que des dérogations analogues ont été consenties à d'autres régions en raison de leurs besoins locaux, par exemple l'addition d'acides tartrique et citrique, dont ont besoin certains vins du Midi, le sucrage des moûts en champagne et des vins, lorsque ces vins se trouvent entre les mains du commerce.

« 3° Les vins traités selon la loi locale ne sauraient concurrencer les vins de l'intérieur, étant donné qu'ils ne peuvent circuler qu'en Alsace et Lorraine, ou aller à l'exportation, et que, d'un autre côté, leur exportation est susceptible d'augmenter la consommation des vins du Midi en Alsace et Lorraine par le manquant créé par celle-ci.

« 4° Pour concurrencer les vins d'Allemagne sur les marchés étrangers (Angleterre, Belgique, etc.), il serait indispensable que les vins d'Alsace puissent être traités comme les vins allemands eux-mêmes.

« 5° Le vignoble d'Alsace se trouve en pleine transformation par la substitution de cépages fins aux cépages à gros rendements, mais cette transformation représente un travail de longue haleine, qui ne saurait s'accomplir dans un laps de temps de cinq années...

« 7° Le sucrage des vins réservé aux seuls producteurs et en première cuvée, tel qu'il est réglementé par la loi française, ne saurait être substitué au sucrage selon le régime local, sans porter un préjudice incalculable aux petits vignerons (qui forment l'immense majorité en Alsace), étant donné que ces petits producteurs ne disposent pas d'installations pour cette opération et qu'ils ont l'habitude de vendre leur récolte au commerce, lequel n'est pas à même de leur payer des prix rémunérateurs, si l'on abolit le régime local, qui autorise le sucrage dans la période comprise entre le commencement des vendanges et le 31 décembre.

« 8° Pareille mesure entraînerait la ruine de la viticulture alsacienne et du commerce local intéressé et constituerait, par conséquent, la destruction d'une richesse nationale, sans oublier qu'elle fournirait des arguments à la propagande antifrançaise en Alsace ; car les Allemands, en quittant le pays, n'ont pas manqué de prédire aux Alsaciens la ruine de leur vignoble, par l'introduction du régime vinicole français ; cette mesure constituerait donc un attentat contre l'économie d'une des régions les plus prospères de la France aggravé d'une faute politique impardonnable. »

Ces arguments, un peu impressionnants par leur véhémence surtout finale, méritent d'être examinés de près.

1° Il est bien évident que l'addition de vins du Midi à des vins blancs d'Alsace enlèverait à ces derniers leur caractère propre et le droit d'être vendus avec leur dénomination d'origine. Nous ne croyons pas que des œnologues avisés puissent conseiller de tels coupages. Mais notre arsenal vinicole contient, pour combattre une acidité exagérée, d'autres armes que le mouillage, dont on demande le maintien : il y a la chaptalisation et, si besoin est, le déverdissage, à l'aide de désacidifiants autorisés par arrêtés ministériels.

2° Il est inexact de prétendre que la réglementation vinicole française renferme des dérogations consenties à certaines régions. S'il est vrai que, dans le Midi plus qu'ailleurs, des moûts insuffisamment acides peuvent recevoir avantageusement une addition d'acide tartrique à la cuve, le décret du 19 août 1921 ne spécifie nullement que cette opération soit réservée aux régions méridionales. Il en est de même en ce qui concerne l'addition d'acide citrique aux vins faits dans le but d'empêcher la casse. — Le sucrage des moûts ne se fait pas uniquement en Champagne, mais dans toutes les contrées où la maturité insuffisante ne produit pas suffisamment de sucre dans le raisin. — Quant au sucrage des vins, il est absolument interdit, à moins qu'il ne s'agisse d'intro-

duire les liqueurs de tirage et d'expédition dans ceux transformés en mousseux : or la production de ces vins n'est nullement limitée à la Champagne, mais on la retrouve en Anjou, en Touraine, dans le Bordelais, en Bourgogne et ailleurs. En un mot, la loi française est unique dans la République une et indivisible, suivant la formule de la Révolution.

Il ne s'agit d'ailleurs pas d'interdire à la viticulture alsacienne le sucrage, mais le sucrage, dans le cadre de la loi du 7 avril 1909, c'est-à-dire avec mouillage.

4° Pour concurrencer sur les marchés étrangers les vins d'Allemagne, il ne paraît nullement indispensable que les vins d'Alsace soient mouillés. S'ils ne l'étaient pas, les exportateurs alsaciens pourraient faire valoir la *pureté* de leurs produits auprès de la clientèle anglaise ou belge et faire valoir cet argument à l'encontre de leurs concurrents allemands.

5° L'exportation des vins alsaciens, pensons-nous, ne se trouverait donc en rien diminuée ; et les autres vins français (j'avoue préférer cette expression à celle « des vins de l'intérieur ») ne subiraient pas la concurrence, sur les marchés étrangers, d'une certaine quantité d'eau sortie de France par la frontière d'Alsace.

6° Les petits vignerons alsaciens ne disposant pas d'installations pour pratiquer le sucrage-mouillage, ont pris l'habitude de vendre leur récolte aux commerçants qui effectuent l'opération, *postérieurement même à la période des vendanges, jusqu'au 31 décembre.*

On avouera pourtant qu'il ne faut pas des installations bien compliquées pour sucrer la vendange (avec ou sans addition d'eau).

Cependant, si nous admettions un instant que l'opération soit difficile aux *petits* vignerons, nous objecterions que la législation française ne leur interdit pas de vendre leur récolte à des confrères mieux outillés ; et « les acheteurs de vendanges sont également admis à sucrer en première et en deuxième cuvée » (circulaire n° 539, du 26 août 1903, de la Direction générale des Contributions indirectes). Mais la restriction de la faculté de sucrage à la période des vendanges (déterminée par le préfet, après avis du Conseil général) semble une précaution qui permet d'éviter bien des abus, dont l'arrêté du 7 octobre 1921 a maintenu la possibilité.

8° Toutes ces observations semblent bien prouver qu'il y a une exagération manifeste dans l'assertion d'après laquelle l'introduction, dans nos chères provinces recouvrées, de la législation française « entraînerait la ruine de la viticulture alsacienne et du commerce local intéressé ».

5° Un seul argument me paraît devoir être retenu des protestations formulées : « La substitution de cépages fins aux cépages à gros rendements n'est pas terminée. » Mais il ne vise que la durée de la période transitoire, pour laquelle le décret du 25 août 1921 a été pris. Et, sur ce point, tout le monde paraît à peu près d'accord ; il n'est nullement question d'abroger ce décret, puisqu'au contraire, l'assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie a demandé que la législation française sur le ré-

gime du vin soit appliquée dans un nouveau délai de cinq ans sur tout le territoire français, alors qu'ainsi que nous l'avons rappelé, les négociants d'Alsace, qui admettaient, en 1921, le maintien temporaire du sucrage-mouillage, envisageaient pour le 10 janvier 1925 la fin de cette période transitoire.

Le mieux, nous semble-t-il, est de laisser les choses en l'état : il n'y a aucun intérêt à fixer, dès maintenant, cette date, ni, au contraire, comme certains viticulteurs alsaciens le désireraient, à donner aux dispositions du décret du 25 août 1921 un caractère définitif. Laissons agir le temps.

II. — La fabrication des vins de sucre et des piquettes

Les Alsaciens se sont aussi sentis également visés, paraît-il, par un vœu de la Fédération demandant la suppression complète de la fabrication des piquettes et des vins de deuxième cuvée, alors que le décret précité autorise, non seulement, comme dans le reste de la France, la préparation de ces boissons, mais encore ne limite pas les quantités de sucre, qui peuvent entrer en Alsace et en Lorraine dans les « vins de sucre ». En conséquence, ils voudraient que cette autorisation ne leur soit plus donnée seulement à titre précaire et transitoire, mais à titre définitif. Ils demandent même une détaxe sur le sucre employé (!!) Ces revendications, dont la réalisation accentuerait la divergence du régime entre l'Alsace et le reste de la France, sont bien fâcheuses, à notre avis. Mais les Associations viticoles de France et d'Algérie seraient sagement inspirées de tenir compte, pour tempérer leurs propres réclamations, des vœux des viticulteurs alsaciens, vœux exagérés sans doute, qui peuvent être motivés, jusqu'à un certain point, par des exigences locales de la part de la main-d'œuvre viticole.

III. — La définition du vin

Enfin, le vœu de la Ligue des Viticulteurs de la Gironde demandant que la définition du vin soit complétée par l'indication du degré minimum de vin a soulevé aussi une grosse émotion en Alsace. Voici ce que dit à ce sujet la protestation, dont nous avons rapporté ci-dessus les autres passages :

« 6° Même après cette transformation (du vignoble, visée au § 5), le vignoble d'Alsace continuera à produire, dans certaines années peu favorisées par le soleil, des vins en dessous de 6°5, mais lesquels peuvent, par le traitement dans le cadre de la loi locale, être adaptés au goût de la consommation locale et de celle de l'étranger ; par conséquent, ce serait commettre un crime contre les intérêts des producteurs que de condamner ces petits vins à l'alambic ou à la vinaigrerie ».

Cet argument a dû immédiatement frapper le Conseil d'Etat, puisque cette haute Assemblée a renvoyé, pour étude complémentaire, le projet de décret renfermant une disposition de ce genre.

La protestation des Alsaciens sur ce point renferme un argument qui éclaire d'un jour assez curieux la question des hybrides, cépages dont les vins sont habituellement considérés comme « anormaux », terme que l'on considère comme synonyme de l'expression « vin de mauvaise qualité » ;

« L'évincement des vins à moins de 6°5 constituerait indirectement une prime à la plantation et à l'extension des hybrides, produisant un vin dont le degré alcoolique est, d'une façon générale, supérieur à celui des vins provenant de nos vieux cépages. »

Ainsi, en Alsace, les vins de faible degré sont produits, bein souvent, par les cépages locaux, tandis que les vieux vins d'hybrides sont « anormaux », en ce sens qu'ils ont une qualité exagérée.

G. THOMAS.

L'HUILE DE PEPINS DE RAISIN (1)

Les résultats analytiques de l'huile de pépins de raisin que nous donnons ci-dessous ont été obtenus avec un échantillon qui nous a été remis par la Société montpelliéraine de rectification. Ces résultats analytiques doivent servir de base aux expériences poursuivies par les services de l'Aviation et de l'Office national des Combustibles liquides.

L'huile de pépins de raisin présente les caractères suivants :

Couleur. — L'échantillon présente une couleur vert foncé.

Densité. — La densité est de 0,931 à 15°.

Point de solidification. — L'huile ne s'est pas congelée dans le mélange de glace et de sel à —13°.

Indice de réfraction. — L'indice de réfraction mesuré au réfractomètre Féry a été trouvé égal à 1,476, la température étant de 15°. Pour cette mesure, l'huile a été préalablement décolorée au noir animal.

Miscibilité dans divers dissolvants. — L'huile n'est que partiellement soluble dans l'alcool absolu. L'huile est miscible en toutes proportions dans la ligroïne et dans l'huile de vaseline.

Viscosité. — Les viscosités ont été mesurées au viscosimètre d'Engler. Les résultats sont exprimés, en prenant la viscosité de l'eau à 15° pour unité.

Températures	Viscosités
—	—
16°5	14,4
25°5	9,2
38°	5,7
50°	3,6

L'huile abandonnée à l'air libre pendant 8 jours dans un cristallisoir, en couche d'un centimètre, a présenté sensiblement les mêmes viscosités que celles déjà indiquées.

(1) Communication à l'Académie d'agriculture.

Températures	Viscosités de l'huile abandonnée pendant 8 jours à l'air libre
—	—
25°5	8,8
38°	5,5
50°	3,4

Dosage des Acides libres. — L'acidité exprimée en acide oléique % a été trouvée égale à 27,8.

Indice de saponification ou Indice de Köttstorfer. — Le nombre de milligrammes de potasse nécessaire pour la saponification de 1 gr. d'huile a été trouvé égal à 190,4.

Echauffement sulfurique. — Essai Maumené. — L'échauffement obtenu en mélangeant 10 cm³ d'acide sulfurique titrant 90 % à 50 cm³ d'huile de pépins de raisins a été de 46°.

La température spécifique de réaction, obtenue en comparant cet échauffement, à l'échauffement donné par 50 cm³ d'eau et en multipliant ce rapport par 100 a été trouvée égale à 146.

Essais sur la siccativité de l'huile de pépins de raisins. — 1° De l'huile abandonnée dans un verre de montre, à l'air pendant quinze jours, a conservé sa fluidité ;

2° Les déterminations de viscosté précédemment citées ont conduit au même résultat ;

3° On ajoute 0 cm³5 d'huile, 10 cm³ du réactif d'Halphen constitué par :

28 cm³ d'acide acétique cristallisable.
4 cm³ de nitrobenzine.
1 cm³ de brome.

On n'observe pas la formation de dérivés bromés insolubles, ni immédiatement, ni après plusieurs jours de contact. L'huile de pépins de raisin n'est pas siccative.

Indice de Henher. — Le % des acides gras insolubles a été trouvé égal à 88,6 %.

Indice d'Iode ou Indice de Hübl. — Le nombre de grammes d'iode fixé par 100 gr. d'huile a été trouvé égal à 115.

Indice de saponification de l'huile acétylée et indice d'acétyle. — L'indice de saponification de l'huile acétylée est de 215.

L'indice d'acétyle déduit de l'indice de saponification de l'huile acétylée et de l'indice de saponification de l'huile, par application de la formule de M. Emile André (Comptes rendus de l'Académie, année 1921, tome 172, p. 984) est 28,7.

Conclusions. — Les résultats trouvés concordent assez bien, en ce qui con-

cerne la densité, l'indice de réfraction, l'indice d'iode, l'indice de saponification de l'huile et de l'huile acétylée, l'indice d'acétyle, avec les résultats donnés par M. Emile André (Comptes rendus de l'Académie, t. 172, p. 1.298, année 1921) pour divers échantillons d'huiles de pépins de raisin.

Ces résultats concordent également avec les résultats rapportés par Lewkowitsch (tome II, p. 912 et 913) dans son ouvrage sur les Huiles et Graisses, si l'on excepte l'indice de Maumené de 81-83 ; l'indice d'iode de 142,8 et l'indice d'acétyle de 144,5. Relativement à cet indice d'acétyle Lewkowitsch fait d'ailleurs des réserves.

L'huile de pépins de raisin est placée par Lewkowitsch à côté de l'huile de ricin.

Effectivement l'huile de ricin et l'huile de pépins de raisin présentent une densité élevée, un indice de réfraction, un indice de Maumené, un indice de saponification voisins.

L'indice d'iode de l'huile de ricin est un peu plus faible que l'indice d'iode de l'huile de pépins de raisin ; par contre l'indice d'acétyle est beaucoup plus élevé pour l'huile de ricin que pour l'huile de pépins de raisin. Cette dernière différence est la plus notable que l'on puisse relever entre les deux huiles.

L'huile de pépins de raisin et l'huile de ricin présentent la particularité de renfermer des fonctions alcool, mises en évidence par l'indice d'acétyle.

L'une et l'autre huile sont très visqueuses et doivent probablement leur forte viscosité à l'existence de ces fonctions alcools. L'huile de pépins de raisin est pourtant notablement moins visqueuse que l'huile de ricin. Tandis que l'huile de ricin peut être employée comme huile de graissage pour cylindres, l'huile de pépins de raisin ne pourrait être utilisée que comme huile de graissage pour machines et pour broches.

La miscibilité de l'huile de pépins de raisin avec l'huile minérale permet d'obtenir tous les mélanges désirables à ce point de vue.

D'une manière générale, l'huile de pépins de raisin peut remplacer les huiles diverses pour tous les usages, où l'huile ne doit pas être siccative ou demi-siccative.

L'huile de pépins de raisin est trop altérée cependant, comme le prouve sa forte acidité, pour pouvoir être utilisée dans l'alimentation. Il conviendrait en vue de cet usage, de chercher à éviter cette altération de la matière grasse du pépin avant l'obtention de l'huile.

Montpellier, le 20 novembre 1925.

CARRIÈRE, *Maître de conférences* et AUMERAS, *Chef des travaux à la Faculté des Sciences de Montpellier.*

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (1)

CHAMP D'EXPERIENCES N° X (2)

Il s'agit de deux terrains situés à Clapier près Montpellier: « terre de l'Aire » et « terre du Hangar » distantes de 200 mètres l'une de l'autre.

Les plantations y ont été effectuées au printemps 1901 et 1902 soit en racinés, soit en boutures, greffés un ou deux ans après sur place, dès que le porte-greffe était assez vigoureux. N'habitant pas la localité, nous ne sommes pas organisés pour procéder à des pesées comme cela a été le cas pour nos autres champs d'expériences. Toutefois les associations de l'expérience de Clapier ont été suffisamment suivies par le régisseur de ce domaine, M. Caussel, le chef de culture M. Fabre, et nous-mêmes pour que nous puissions dire: « Nous avons vu ce que nous affirmons là ».

Nous avons affaire ici à des surfaces de terrain plus étendues que celles de nos autres expériences, soit à environ deux hectares en tout. Les deux plantations sont situées en plaine (sauf la partie nord-est de la terre dite du Hangar très légèrement inclinée du nord-ouest au sud-est et adossée à des calcaires blancs formant falaise), et appartiennent à la même formation géologique (partie inférieure du tertiaire lacustre de Montpellier à soubassement d'argile rutilante très compacte et imperméable).

Nous allons examiner chaque carré d'expérience l'un après l'autre.

Terre du hangar

Carré I et V avec Aramon sur Rupestris du Lot

Terre très meuble et profonde, dans laquelle tous les plants prospéreraient, ni sèche ni humide (plus sèche cependant que les terres suisses). Dans la partie nord, contre les falaises, le sol devient plus caillouteux et, tout en restant très profond et suffisamment pourvu de bonne terre, par endroits seulement sa profondeur diminue quelque peu.

A l'analyse, nous avons trouvé des pourcentages de calcaire, qui somme toute ne sont pas élevés pour Clapier et ne le seraient pas pour certaines régions comme les Charentes, mais qui le sont beaucoup par comparaison avec les terres du bord du lac Léman.

Les différents échantillons prélevés ont accusé pour le sol et sous-sol mélangés de 45 à 49 %. Un sondage a même donné 64,1 % pour le sol et 75 % pour le sous-sol.

La plantation de ce carré a été effectuée avec des racinés, qui dans la suite ont été greffés sur place. Il s'agit d'environ 2.000 pieds.

(1) Voir *Revue* n°s 1625 et 1638, pages 289 et 339.

(2) Correspond au champ d'expériences N° XIV du tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ».

Nous aurions dit autrefois que cette plantation se comportait très bien, aujourd'hui nous nous bornons à lui donner la note bien, à cause de la supériorité bien marquée qu'ont eue sur elle, les plantations faites à côté avec des 41 B, des 420 B, et même avec des 1202 et des Aramons × Rupestris Ganzin N° 1, alors que ces deux derniers ne semblaient pas devoir, *a priori*, dépasser le Rupestris du Lot dans cette terre profonde, qui, si pour le Midi elle n'est pas très sèche, l'est cependant davantage que celles que l'on trouve à Lunel, Mauguio, Lattes et d'autres localités de l'Hérault.

Nous n'avons pas constaté de chlorose sur ces greffes de Rupestris du Lot, toutefois, certaines années, les feuilles paraissent pâles comparativement aussi à celles des 1202 et des *Aramon × Rupestris Ganzin* N° 1.

Ces deux derniers, Aramon × Rupestris 1 surtout, sont vert moins foncé tout en n'étant absolument pas chlorosés, que 41 B, ou 420 B.

En 1919, année sèche, le Rupestris du Lot se classe parmi les porte-greffes ayant souffert le moins de la sécheresse, cela est dû au fait que la terre ici est profonde. Ce n'est que tout à fait par endroits, où il y a çà et là seulement 50 centimètres de fond, qu'il semble avoir un peu souffert.

Carré II avec Aramon sur Chasselas × Berlandieri 41 D

Même genre de terre profonde et meuble, ni sèche, ni humide (pour le Midi), mais qui dans le bassin du Léman serait taxée de sèche. La proportion de calcaire est très élevée allant jusqu'à 86 % pour un échantillon de sol et sous-sol.

Ce carré est composé de 500 souches.

La plantation a été effectuée au moyen de racines, greffés sur place par la suite.

Cette plantation s'est comportée à merveille et, ce qui ne nous a jamais étonne du reste, est toujours restée d'un vert très foncé. A tous les points de vue, production, verdeur, végétation, elle s'est toujours montrée supérieure à sa voisine, faite sur Rupestris du Lot.

Cette supériorité est telle que les ouvriers qui viennent la travailler, lorsqu'ils voient à la taille un rejet au sujet le coupent et l'emportent chez eux.

Remarquons encore qu'après vingt ans, le Phylloxéra n'a pas eu d'action sur cette plantation (1).

Carré III avec Aramon × Rupestris Ganzin N° 1

Dans sa majeure partie, la terre est meuble et profonde, ni sèche, ni humide (pour le Midi), et serait chez nous taxée de meuble et d'assez sèche; la

1) Nous n'avons pas fait d'examen phylloxérique, mais il est *à présumer* qu'il y a du phylloxéra dans ces terres, puisque dans toute la contrée il a fallu arracher autrefois les vignes européennes.

partie près des falaises est plus caillouteuse et par endroits moins profonde, sans être superficielle cependant.

La proportion de calcaire varie, pour le sol et le sous-sol mélangés, de 33 à 58,2 %.

Le carré comporte 810 souches.

La plantation a été faite en racinés (ayant poussé à Veyrier près Genève), greffés ensuite sur place.

Ces greffes sur *Aramon* × *Rupestris Ganzin* N° 1 se sont toujours bien comportées et, quoiqu'elles n'aient pas égalé la production, ni présenté la coloration vert plus foncé des greffes sur *Chasselas* × *Berlandieri*, 41 *B* et *Berlandieri* × *Riparia* 420 *B*, nous n'avons jamais constaté de chlorose dans ce carré ni de dépérissement phylloxérique après vingt ans de plantation.

En résumé, nous pouvons donner une bonne note à ce franco-américain. Il s'est aussi montré supérieur au Lot. On aurait pu craindre que le terrain, tout en étant profond, ne soit pas assez frais pour ce plant, que nous aurions *a priori* cru plus à sa place ailleurs que dans des régions très chaudes et dans des terrains somme toute assez secs.

Carré IV avec Aramon sur Mourvèdre × Rupestris 1202

Terre meuble profonde, ni sèche, ni humide. La partie qui est au pied des falaises est plus caillouteuse, mais ne manque pas de bonne terre; sans être jamais superficielle, elle est parfois un peu moins profonde. Dans le sol et le sous-sol en mélange on trouve de 46 à 64,8 % de calcaire.

Cette plantation, faite en 1902 en racinés, greffés sur place par la suite, nous a donné toute satisfaction; légèrement inférieure à celles *sur Chasselas* × *Berlandieri* 41 *B* et *Berlandieri* × *Riparia* 420 *A*, elle est cependant fort belle.

Ici aussi on aurait pu se demander si ce plant ne semblait pas destiné à des terrain plus frais, jusqu'à présent, il ne semble pas que cette station lui soit contraire.

Il n'a pas non plus, comme les porte-greffes précédents, été influencé par le Phylloxéra.

Constatons encore en passant qu'*Aramon* × *Rupestris Ganzin* N° 1 et *Mourvèdre* × *Rupestris* 1202 arrivent justement dans la partie de la terre du hangar située aux pieds des falaises, et que cette partie, tout en ayant suffisamment de terre végétale, est cependant plus caillouteuse, sans être superficielle.

Carré VI avec aramon sur Berlandieri × Riparia 420 B.

Terre meuble, profonde, un peu caillouteuse à cause du voisinage des falaises, contenant suffisamment de bonne terre, présentant à quelques endroits un peu moins de profondeur, sans que celle-ci soit jamais inférieure à 0,50 m. Le calcaire y varie de 41,2 à 59,2 % pour le sol et le sous-sol en mélange.

La plantation a été faite en boutures (bûches) ayant poussé à Veyrier (Suisse) et greffées sur place par la suite.

Ces *Berlandieri* × *Riparia* 420 *B*, quoique plantés en *bûches* (ce qui est en général préjudiciable pour l'uniformité de la plantation et en tout cas le premier développement) ont, comme les *Chasselas* × *Berlandieri* 41 *B*, *de* suite attiré l'attention de ceux qui les travaillent, ainsi que celle de MM. Caussel, Fabre et la nôtre.

Si les 41 B se sont montrés réellement supérieurs et à toute épreuve, me disait en automne 1922 M. Fabre, les 420 B ont été remarquables, aussi les raisins de leurs greffons, par leur régularité et maturité, ont fait concurrence à ceux du 41 B.

(*A suivre.*) J. Burnat et H. Meyer.

ACTUALITÉS

Aperçus sur les déclarations de récolte (H. A.). — Résultats de la vente des vins des hospices de Beaune. — La récolte des vins portugais (Duarte de Oliveira). — Pour nos exportations agricoles. — Bibliographie.

Aperçus sur les déclarations de récolte. — Les premières déclarations de récolte sont publiées en ce qui concerne les départements du Languedoc (sauf le Gard) et l'opinion se confirme que, cette année, malgré une forte récolte dans l'Aude (surtout dans la plaine), (7.193.699 hl), les quatre départements méridionaux produiront deux à trois millions d'hectolitres de plus que l'an dernier.

Par contre, les nouvelles des autres régions viticoles, plus précises aujourd'hui, permettent de compter sur un déficit, par rapport à 1924, que certains chiffrent aux environs de 9 millions d'hectolitres.

L'Algérie et le Midi fourniront, pour l'exercice en cours, entre 50 et 60 % de la récolte totale du vignoble français. C'est la proportion que nous considérons comme *normale*, la Sécheresse, le Sirocco, l'Oïdium, les Rots et la Pourriture ayant, cette année, agi, dans chaque région productrice, pour contrarier les progrès que s'efforcent de réaliser les viticulteurs, progrès que la nature elle-même semble considérer comme « anormaux ».

H. A.

Résultats de la vente des vins des Hospices de Beaune. — Le produit de la vente des Hospices a été, cette année, de 837.479 fr. 50. Le produit général de la vente ne s'élevait en 1924 qu'à 709.384 francs. Le prix maximum a été obtenu, en 1925, par la première cuvée Guigone de Salins : 10.600 francs la queue, contre 9.300 francs pour la même cuvée l'an dernier.

Appréciation du jury

Le printemps et le début de l'été de l'année 1925, très favorables à la vigne, avaient fait présager une récolte de grande abondance, qu'une invasion d'insectes ampélophages, Cochylis et Eudémis, ainsi que les variations atmosphériques du mois d'août, sont venues réduire dans de sensibles proportions.

Les vendanges commencèrent dans la deuxième quinzaine de septembre ; les grands vins récoltés plus tardivement sont solidement constitués, possèdent de

la franchise, du corps, du bouquet et une bonne couleur. Leur degré alcoolique est élevé et l'ensemble de ces qualités leur assure un bon avenir.

L'importance de la récolte 1925 est en dessous de la moyenne et les vignes de grand cru, d'une manière générale, ont un rendement encore inférieur aux prévisions.

Les vins du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été très appréciés par le jury.

Les grands vins blancs sont fort bien réussis ; leur finesse, distinction et race ont attiré l'attention du jury. Cette appréciation s'applique également à ceux de Chablis, du Mâconnais.

Réduite en quantité, la qualité des Grands Ordinaires et Ordinaires donne satisfaction.

La récolte des vins portugais. — Le Portugal a été victime, cette année, des fléaux principaux de la vigne (Oïdium et Mildiou), cependant les dégâts dans leurs taux n'ont pas été aussi élevés qu'on le supposait avant les vendanges. Toutefois, les plaintes sont toujours restées, car la qualité des vins est toujours inférieure à l'usuelle et ainsi on a récolté peu de vin et la qualité est assez inférieure à celle des années précédentes.

On peut dire qu'on n'a pas dépassé quatre millions d'hectolitres, ainsi qu'on va le voir :

	HECTOLITRES
Villa Real	276.600
Bragança	112.500
Guarda	84.000
Vizen	382.560
Vianna do Castello	289.680
Braga	163.440
Porto	182.400
Aveiro	141.840
Castello Branco	16.400
Coïmbre	64.600
Leiria	97.300
Santarem	436.000
Lisbonne	1.620.600
Evara	106.920
Portaligre	17.640
Beja	47.200
Faro	78.400
	4.118.080

Nos récoltes marchent toujours en baisse et probablement elles suivront cette route qui, par diverses raisons, deviendra la normalité.

Pour les affaires, c'est toujours le vin de Porto qui se trouve à la tête des exportations, avec même très accentuée augmentation, surtout pour l'Angleterre qui est notre principal débouché et où on commence à préférer le Port wine au whisky, brandy et autres sortes de boissons alcooliques.

L'Australie tâche de faire concurrence au Portugal avec ses vins façon Porto, mais pour le moment cela sera difficile. Plus tard, peut-être, parce que l'Australie ne fait que commencer et certes qu'elle jouit de certaines aptitudes pour la production du vin dans les plus divers genres. Nous croyons qu'on ne peut pas mettre en doute qu'elle deviendra un gros pays producteur de vin et d'autant plus que depuis les derniers temps elle y met ses meilleurs efforts pour aboutir à cette fin. Si l'Europe viticole reste très tranquille, jouissant son *dolce far niente*, elle verra sous peu qu'elle se trouve dans une grosse erreur et que sa concurrence ne se fera pas attendre pendant bien longtemps. — DUARTE DE OLIVEIRA.

Pour nos exportations agricoles. — Les dernières réunions préparatoires du Comité d'organisation de la « Semaine nationale de l'Exportation des produits agricoles » se sont tenues sous la présidence de MM. Capus et J.-H. Ricard, anciens ministres de l'Agriculture. Le Comité a procédé à un examen détaillé des questions relatives à la sériciculture, à l'exportation des vins, au marché allemand, etc... et des vœux relatifs aux mesures à prendre en faveur du développement des courants commerciaux auxquels donnent lieu nos diverses productions agricoles de France et de l'Afrique du Nord. Enfin, il a arrêté ses dispositions en vue de cette importante manifestation, dont la séance d'ouverture a été fixée au 7 décembre, à deux heures et demie, et sera suivie aussitôt des délibérations publiques qui se continueront jusqu'au 12 décembre, au siège de l'Association nationale d'Expansion économique, 23, avenue de Messine, à Paris.

BIBLIOGRAPHIE

Le numéro de Noël de l' « Anjou Vinicole ». — Nous apprenons que l'*Anjou Vinicole*, Revue de Viticulture et du Commerce des vins, qui a déjà édité de si jolis numéros hors série, prépare en ce moment, *pour paraître le 20 décembre prochain, son édition de Luxe de Noël* 1925.

Ce numéro, entièrement tiré sur papier couché et surglacé illustration, contiendra, en outre d'une couverture d'art en couleurs, de nombreuses illustrations ainsi que des dessins dus à la plume des meilleurs artistes angevins.

De nombreux articles inédits des personnalités les plus en vue du monde vinicole et viticole complètent cet important numéro.

On souscrit dès maintenant au prix de 3 fr. pour la France et colonies françaises et de 5 fr. pour l'étranger, 41, rue Plantagenet ou 29, rue des Lices, Angers. La souscription sera close le 10 décembre prochain.

*
* *

Comment prévoir le temps, par l'abbé Th. Moreux, directeur de l'Observatoire de Bourges. Un volume 13×21 de IV-266 pages avec 48 figures et 8 planches dans le texte. Broché, 12 fr. 75. Dunod, éditeur, 92, rue Bonaparte, Paris-6e.

Si nous considérons la Météorologie comme la connaissance des lois qui régissent notre atmosphère, nous pouvons affirmer qu'une telle science vient à peine de naître. Pour progresser, il faudra réunir encore une foule de documents qui exigeront l'emploi de procédés coûteux et d'expériences variées.

Les méthodes de prévision n'ont été développées jusqu'ici que dans des traités souvent fort coûteux, difficiles à comprendre et écrits surtout pour les savants.

Ce véritable emprisonnement d'une science, qui devrait être extrêmement répandue dans le grand public, est la cause la plus générale de l'ignorance des notions élémentaires de la Météorologie.

Quel surcroît d'intérêt n'ajouterait-on pas à l'étude des phénomènes atmosphériques si on pouvait mettre aux mains des observateurs régionaux et des simples amateurs un Traité de Météorologie, à la fois simple et précis, qui leur donnerait la manière d'utiliser sur place les données recueillies au jour le jour en vue d'une prévision immédiate du temps ?

Telle est la pensée qui a guidé l'auteur en écrivant les chapitres de ce volume.

On s'imagine généralement que, pour monter un petit observatoire météorologique, il y faut consacrer beaucoup d'argent : c'est une erreur contre laquelle il faut réagir. En possession des instruments indispensables, et muni de notre ouvrage, chacun pourra commencer son initiation météorologique. Les plus habiles auront même à cœur de se monter une modeste station de télégraphie sans fil, qui leur procurera le moyen d'utiliser leurs connaissances, en notant chaque jour les éléments des situations atmosphériques envoyés par la Tour Eiffel.

Ainsi se répandra peu à peu la diffusion d'une science trop peu connue et dont les applications rendront cependant les plus éminents services à nos agriculteurs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (1er décembre). — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (30 novembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, à 7 fr. 25 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 570 à 580 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 310 à 315 francs.

Montpellier (1er décembre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 680 à 700 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 325 à 330 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 570 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. » à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Béziers (4 décembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à » fr. » le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 75. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » à » francs, pas d'affaires.

Pézenas (28 novembre). — Vins rouges 1925, logés, 7 francs le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 555 fr. à 560 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 525 à 535 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 décembre 1925.

Récolte 1925, 7 fr. à 7 fr. 25 environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (5 décembre). — Récolte 1925, de 7 à 12°, de 52 à 81 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (6 décembre). — Vins : Récolte 1925 : Retiraison rapide, 6 fr. 50 environ le degré, logé, 7 francs le degré. Alcools, non rectifié, 725 francs les 100° ; rectifié extra neutre, 775 francs les 100°

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 126 fr. à 133 fr. : orges, 90 fr. à 110 fr., escourgeons, 90 à 100 fr. ; maïs, 107 à 110 fr. ; seigle, 88 à 94 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 91 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 92 à 102 fr. 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 180 fr. 97. — Buenos-Ayres, 154 fr. 87. — Chicago, 162 fr. 42. — Sons, 63 fr. » à 71 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 100 francs ; jaune commune, de 46 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 62 à 80 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 105 à 140 francs ; paille d'avoine, de 110 à 145 fr. ; paille de seigle, 105 à 140 fr. ; luzerne, 195 à 240 fr. ; foin, 170 à 210 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 127 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisques extra-blanc, 98 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 75 fr. 00 ; de coprah, 94 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 675 à 680 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 221 fr. 00 à 222 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 12 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 16 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr. 20.

Crème de tartre 570 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60 ; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (96/98 d'azote), 196 à 206 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 126 à 138 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 42 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 47 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 88 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 275 à 300 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré**, 88 à 90 fr. — **Chaux**, 33 %, 22 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 100 à 110 fr. — Poires communes, 130 à 350 francs ; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 150 à 260 francs. — Bananes, 80 à 130 francs. — Ail, 400 à 550 francs. — Champignons, 1.000 à 1.600 fr. — Endives françaises, 250 à 500 fr. — Epinards, 120 à 200 fr. — Laitues 20 à 40 fr. — Choux-fleurs, de » à » fr. le 100 — Tomates d'Algérie, 160 à 550 fr. — Haricots verts du Midi, de 300 à 1.000 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 50 fr. — Noix fraîches, 350 à 680 fr. — Dattes, de 3 0 à 600 fr. — Poireaux, 150 à 300 francs. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, 50 à 70 fr. — Figues fraîches, de 200 à 500 francs. — Pommes choix, de 300 à 800 francs. — Pommes communes, de 80 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 novembre au samedi 5 décembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	3 »	0 »	1. 5	»
Lundi.....	4 »	— 1 »	1. 5	0.4
Mardi.....	6 »	1 »	3. 5	13
Mercredi..	5 »	— 3 »	1 »	»
Jeudi.....	4 »	— 2 »	1 »	0.3
Vendredi..	3 »	— 6 »	— 1. 5	»
Samedi....	0 »	— 8 »	— 4 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	0 »	— 2 »	— 1 »	2
Lundi.....	0 »	— 6 »	— 3 »	0.4
Mardi.....	3 »	» »	» »	32
Mercredi..	6 »	— 2 »	2 »	3
Jeudi.....	1 »	0 »	0. 5	0.4
Vendredi..	1 »	—11 »	— 5 »	1
Samedi....	— 1 »	—14 »	— 7. 5	»
LYON				
Dimanche.	0 »	— 6 »	— 3 »	1.2
Lundi.....	1 »	— 7 »	— 3 »	1.2
Mardi.....	4 »	2 »	3 »	12
Mercredi..	10 »	0 »	5 »	1
Jeudi.....	3 »	— 5 »	1 »	»
Vendredi..	0 »	— 6 »	— 3 »	0.1
Samedi....	— 1 »	—10 »	— 5. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	5 »	0 »	2. 5	»
Lundi.....	5 »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	2 »	» »	»
Mercredi..	11 »	— 1 »	5 »	»
Jeudi.....	11 »	— 4 »	3. 5	»
Vendredi..	6 »	» »	» »	»
Samedi....	5 »	1 »	3 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....29....	4 »	— 2 »	» »	0.1
....30....	6 »	1 »	3. 5	»
.... 1....	15 »	3 »	9 »	»
.... 2....	8 »	2 »	5 »	1
.... 3....	8 »	2 »	5 »	2.1
.... 4....	1 »	— 7 »	— 3 »	»
.... 5....	9 »	0 »	4. 5	»
MONTPELLIER				
....29....	6 »	— 2 »	2 »	»
....30....	5 »	— 2 »	1. 5	»
.... 1....	8 »	2 »	5 »	»
.... 2....	12 »	1 »	6. 5	»
.... 3....	11 »	— 1 »	5 »	»
.... 4....	8 »	— 3 »	2. 5	»
.... 5....	6 »	— 1 »	2. 5	»
BORDEAUX				
....29....	9 »	— 3 »	3 »	1
....30....	9 »	2 »	5. 5	1
.... 1....	12 »	4 »	8 »	19
.... 2....	12 »	0 »	6 »	2
.... 3....	3 »	— 2 »	1. 5	»
.... 4....	9 »	— 3 »	3 »	»
.... 5....	5 »	» »	» »	»
NANTES				
....29....	7 »	— 1 »	3 »	0.6
....30....	3 »	» »	» »	»
.... 1....	11 »	3 »	7 »	9
.... 2....	8 »	— 2 »	3 »	»
.... 3....	5 »	— 5 »	0 »	»
.... 4....	4 »	— 3 »	0. 5	»
.... 5....	2 »	— 5 »	— 1. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.